



GOURMET

PLACERES

Año 02 | N° 12 | 2025



Renzo Miñan



INTIPALKA

EL ALMA DE LA VID REPOSA
EN EL VALLE DEL SOL



T O M A R B E B I D A S A L C O H Ó L I C A S



Mirador del Hotel Viñas Queirolo en Ica

C A S E N E X C E S O E S D A Ñ I N O

Recuerdos de África

Son muchos los proyectos, ideas, productos y obras de arte que han nacido como resultado de una historia de amor. Aquello que dicen de que el amor mueve montañas, es cierto. Este sentimiento es el causante de muchas locuras, de viajes y decisiones en los que dejamos a un lado nuestra parte racional y damos alas al corazón. ¿Por qué no? Dicen que cuando las cosas se hacen con pasión es cuando de verdad merecen la pena y en la mayoría de los casos, este dicho se cumple. Johnny Neill se enamoró de una mujer africana y, por supuesto, de su cultura, todas sus tradiciones y el halo de misterio que rodea a cada uno de los paisajes que se pueden encontrar en el continente africano. No se sabe si fue la luz de sus atardeceres, su música o la belleza de aquella mujer, pero lo cierto es que la historia de amor le llevó a crear una bebida que combinase en el punto exacto la tradición británica con toda la esencia de África.

Este gin está elaborado con nueve botánicos diferentes, de forma artesanal, y uno de ellos es el baobab –semillas y pulpa-, que se encarga de ponerle a la bebida el toque exótico. El Baobab, para profundizar, es un árbol de increíble altura y belleza, al que dice la leyenda que los dioses castigaron su vanidad enterrando sus ramas y dejando a la vista sus raíces, con las que parece implorar el perdón. Considerado el árbol de la vida por su gran longevidad (pueden alcanzar los 3.000 años de vida), aporta una alta dosis de Vitamina C y un alto contenido proteico, además de un ligero sabor cítrico. Su fruto tiene forma aovada, pudiendo medir de 10 hasta 45 cm. En su interior se encuentra la pulpa, de color blanquecino, con aspecto de polvo, deshidratada y con un ligero sabor ácido. Los otros botánicos son la grosella silvestre de El Cabo, semillas de coriandro, piel de limón y de naranja dulce de Andalucía, raíz de angélica, corteza de cassia, flor de iris italiana y bayas de enebro.

Se lanzó en el año 2005 y desde entonces cuenta con un gran número de reconocimientos y premios. Su creador, Johnny Neill, es descendiente de Greenall Whitley, fundador de la compañía de bebidas con sede en Washington que elabora Greenall's Gin desde 1762, por lo que la pasión por este sector ya le venía de familia. Johnny Neill decidió crear una ginebra exclusiva y con un toque ligero y refrescante, que le viene dado en parte por la piel de naranja y limón que se utilizan en su destilación. «El corazón de África destilado», así se define Whitley Neill. Además, un

porcentaje de lo recaudado con la venta de la bebida va destinado al proyecto Tree Aid, que contribuye a la reforestación de los bosques. Puedes disfrutar de esta ginebra en Gin Tonic Pack, tratar de distinguir todas sus influencias, cerrar los ojos y trasladarte –aunque sea durante los segundos que dura un trago- a África. Hay bebidas con las que se puede viajar y Whitley Neill es una de ellas.

La Whitley Neill está presentada en una botella ancha de cristal negro con un diseño muy original. Tonos rojizos africanos acompañan al elegante árbol baobab, característico de este destilado. Si la catamos, Whitley Neill Gin es un poco más suave y mucho más amigable que las ginebras tradicionales, con ricas notas de enebro y cítricos, pot pourri y especias exóticas. El final es largo, con un sutil desvanecimiento de hierbas, cacao y cáscaras de limón confitado, mientras que la nariz es cítrica, dulce y picante, con un aroma floral distintivo. Hay que mencionar que Whitley Neill ha ampliado su portafolio con tres novedades. La primera de ellas es Quince Gin, inspirada en los viajes de Frederick Neill a Persia y elaborada con membrillo de Turquía y una serie de especias secretas que este aventurero encontró en uno de sus múltiples viajes por tierras persas. Esta ginebra presenta un aroma frutal, enmarcado en el trasfondo del enebro y junípero, notas a albaricoques, melocotones y pomelos fácilmente perceptibles.

La marca ha lanzado también Rhubarb & Ginger Gin, un espirituoso inspirado en los típicos 'gardens' ingleses, donde el ruibarbo y el jengibre son indispensables. El primero aporta una complejidad muy sutil con reminiscencias dulces. El segundo, todo lo contrario, pues presenta un delicado toque especiado y balsámico. El último de estos lanzamientos es Blood Orange Vodka. Esta bebida tiene como base el mismo alcohol de grano utilizado en Whitley Neill Gin, solo que es macerado exclusivamente con naranjas sanguinas procedentes de Sicilia. El dulzor inicial de la naranja es precedido por matices especiados con un largo final.

John Santa Cruz Manco
Director





DOÑA PAULA

ARGENTINA

Doña Paula Malbec Rosé captura la esencia de su terroir con un color rosa pálido y una acidez vibrante. Suave y equilibrado, es perfecto para disfrutar en cualquier ocasión. Un vino hecho con pasión y sustentabilidad, pensado para quienes aman lo natural y elegante.



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

CONTENIDO

14

IMPERIO CULINARIO



24

HECHOS CON AMOR



32

MATCH ZERO ALCOHOL



34

PISCOS CON HISTORIA



40

GRAN KAFA: CALIDAD Y TRADICIÓN



DISFRUTA SIN LÍMITES,
DISFRUTA DE

ARTISAN ZERO ALCOHOL





46

**CELEBRANDO
LA TRADICIÓN**



52

**VICTORIANO: EL NACIMIENTO
DE UNA TABERNA**



56

**MATRIA:
COCINA DE PRODUCTO**



66

**ELEGANCIA
A LA PARRILLA**



94

**DELICIAS
DE VERANO**



104

**LIMAQ:
TABERNA MODERNA**



TU MEJOR OPCIÓN EN CHAMPAGNE
UN GRAND CRU
DE CÔTE DES BLANCS



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

LA MATERIA



NO SE CREA NI SE DESTRUYE



SOLO SE TRANSFORMA



RE CICLAMOS
UTILIZAMOS

Relojes hechos con discos de vinilo. Descubre estos y más productos originales ingresando a:

www.dientedeleon.pe



STAFF

Director General
John Santa Cruz Manco

Editora General
Valeria Isabel Burga Bobadilla

Editora Web
Fabiana Deekes Ibárburu

Diseñador Gráfico
Gustavo Panta Vera

Redactores
Alex García
Facundo Carrasco
Milagros Casas I.
Samuel Hurtado
Aaron Plasencia
Sara Rios

Producción
Joaquín Cruzado
Pilar Lopez
Juan Paul Manco
Jean Perez Centeno
Claudia Aguilar
Jacqueline Torres

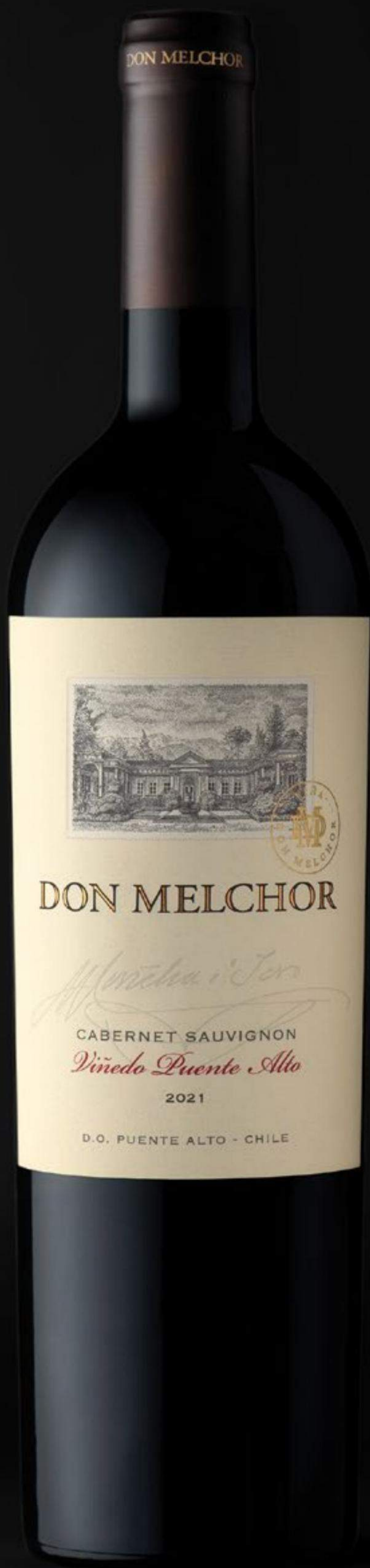
Fotografía
Jaime Cuellar
Cristhian Cisneros
Mia Pinedo
Samantha Robles
Santiago Rodriguez
Daniel Yong

Webmaster
Erick Cajas

Community Management
Valeria Infante
Ximena Vilela
Luvanné Yaranga

Columnistas
Claudia Aguilar
Karen Alvarez
Rosa Bonilla
María Elena Cárdenas
Silvia de Tomás
Soledad Marroquín
Livio Pastorino
Jasmine Rincón
Juan Pablo Robles





Moncha y Toro
DON MELCHOR

2021

#1

“VINO DEL AÑO”

TOP 100 VINOS
DEL MUNDO

Wine Spectator | 2024

VIÑA CONCHA Y TORO

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



CERVEZAS REFRESCANTES

El verano trae consigo la necesidad de disfrutar de bebidas refrescantes y explorar nuevos sabores. Aunque la cerveza es una bebida que acompaña durante todo el año, en la temporada de calor algunos estilos resultan más apropiados, ya que su menor graduación alcohólica y alta tomabilidad se ajustan mejor al clima. En esta ocasión, conversamos con Marco Málaga, CEO y Maestro Cervecerero de la reconocida cervecería artesanal peruana 7 VIDAS, quien nos presentó las mejores opciones para aplacar el calor veraniego: Premium Lager, German Pils, Cold IPA y Golden Mojito. Están disponibles en sus Taprooms de Lima, Arequipa, Cusco y Tacna. Perfectas para disfrutar este verano.

LO NUEVO DE MOTOROLA

Motorola ha lanzado oficialmente en Perú el nuevo motorola razr 50 ultra en colaboración con Pantone, presentando el color del año 2025: Mocha Mousse (PANTONE 17-1230). Este sofisticado tono, cargado de elegancia y calidez, es el complemento ideal para un dispositivo que combina innovación tecnológica y tendencias de diseño. El motorola razr 50 ultra ya está disponible a través del sitio web oficial de Motorola: www.motorola.com.pe. Este dispositivo no solo ofrece a los usuarios una experiencia visual, creativa y moderna, sino que también es una declaración de estilo.



MASA ARTISIANI

La clave de la propuesta gastronómica de Mamma Tomato es su «Masa Artisani», que va mucho más allá de ser una simple base. Elaborada respetando la tradición italiana, esta masa se hornea a la piedra y pasa por un proceso de reposo de 24 horas, lo que garantiza frescura y un sabor incomparable. El resultado es una textura única: crujiente por fuera, suave y ligera por dentro, evocando la auténtica experiencia de las pizzerías italianas. Puedes visitar cualquiera de sus locales en Lima para disfrutar de la auténtica pizza italiana, elaborada artesanalmente con ingredientes frescos y de primera calidad. No olvides seguir sus redes sociales @mamma.tomato o visitar su página oficial en Facebook para estar al tanto de más promociones y eventos.

MUNDO POR DESCUBRIR

Marvel Studios empieza un nuevo año cinematográfico. En un 2025 donde también estrenan películas como Thunderbolts y Los 4 Fantásticos: Primeros Pasos, el primer filme en ver la luz será Capitán América, Un nuevo mundo. Tras los acontecimientos de Avengers: End Game, el mundo no volvió a ser el mismo. Surgieron nuevas amenazas, nuevas ideologías, nuevas historias en las cuales Los Vengadores no estaban presentes como un equipo tal cual. La nueva película de Marvel Studios marcará un nuevo punto de partida para el héroe, presentando por primera vez a Sam Wilson portando el legendario escudo en la pantalla grande.





DE VUELTA A CLASES

El regreso a clases es una de las temporadas más importantes para la moda infantil, y H&M ha lanzado su nueva colección Back to School 2025 con un enfoque minimalista y detalles divertidos. Esta línea promete traer un estilo fresco y moderno, ideal para que los niños y niñas comiencen el año escolar con comodidad y estilo. La colección Back to School 2025 combina básicos refinados con un toque 'preppy', inspirado en la moda juvenil de rugby y polo. Entre las piezas clave destacan casacas de cuero alternativo, gabardinas cortas, camisetas estilo rugby y prendas en denim. La paleta de colores presenta tonos neutros como blanco, negro, gris y beige, con acentos en rojo y azul cielo, perfectos para un regreso a clases lleno de energía.



AL ROMPER LA BURBUJA

El primer álbum de estudio de la cantautora venezolana Joaquina, *Al Romper La Burbuja*, ha sido elogiado por medios como Grammy.com y Rolling Stone en Español, que lo destacan como un «álbum imprescindible de 2025». Con su mezcla de pop-rock y letras introspectivas, Joaquina se reafirma como una de las voces emergentes más prometedoras de su generación. El álbum, compuesto entre los 18 y 20 años de Joaquina, es una propuesta madura que refleja la evolución emocional y artística de la joven. Producido junto a Julio Reyes Copello y Robin Reumers, incluye 14 temas que van desde el desamor y la introspección hasta la autoafirmación, convirtiéndose en un viaje personal que muchos podrán sentir como propio.

OPEN WIDE

El pasado 07 de febrero, la banda irlandesa Inhaler lanzó su tercer álbum de estudio *Open Wide*, un disco que sorprende con una evolución en su sonido, sin dejar de lado esa gran esencia de indie rock que ha cautivado a miles de oyentes desde el inicio de su carrera. Tras el lanzamiento de *Cut and Bruises* (2023) y varias giras de teloneros de gigantes estrellas como Harry Styles, Arctic Monkeys, Kings of Lions y Sam Fender, su audiencia no ha parado de incrementar, logrando conectar tanto con jóvenes y adultos, quienes encuentran un eco de las grandes bandas de décadas pasadas.



TIMØ X CARDELLINO

La banda colombiana TIMØ, nominada al Latin GRAMMY, comienza el año con el lanzamiento de su primer sencillo, «Diamante». En este encantador tema de cumbia, la banda ha colaborado con el reconocido artista uruguayo Cardellino para darle vida a una historia de desamor con tintes de héroes.



«Diamante» forma parte del próximo y esperado álbum de TIMØ, previsto para lanzarse más adelante en 2025. TIMØ también se está preparando para su presentación en el Festival Holika Gran Reserva el 08 y 09 de marzo en Island Gardens Marina (Miami), donde compartirán cartel con artistas destacados como Yandel, JHAYCO, Paulina Rubio, María Becerra y más.

IMPERIO CULINARIO

Con más de 20 años de experiencia en la escena gastronómica, el reconocido chef Renzo Miñan ha labrado a paso seguro un imperio culinario que se compone de propuestas variopintas como Almacén, Cumpa, Festivo y Candelo. Esta es su historia de éxito.

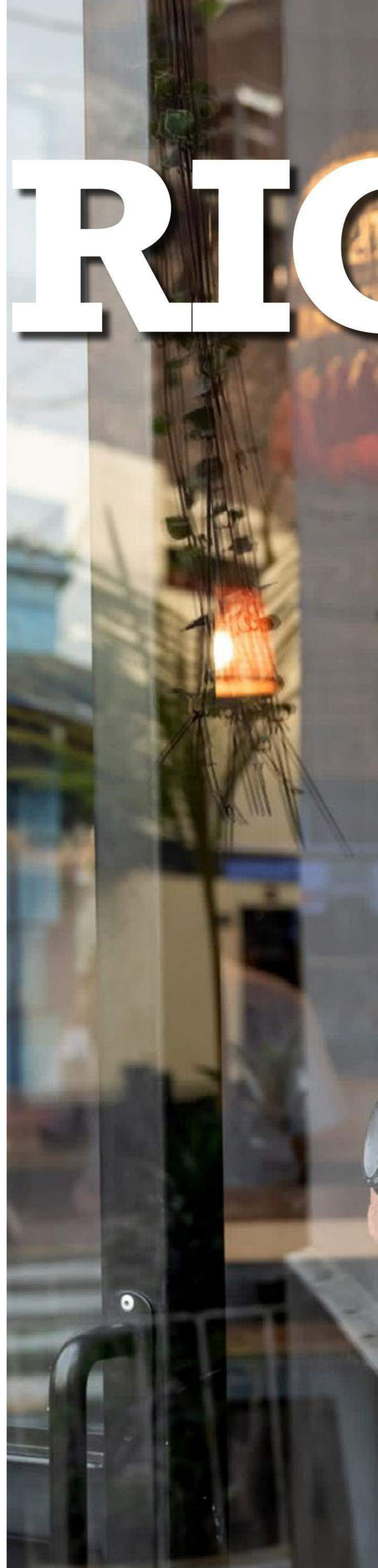
Escribe: Valeria Burga

¿Cómo se dieron tus inicios en la gastronomía?

Quería ser cocinero desde los 12 años, pero en esos tiempos los padres no apoyaban esas decisiones. Empecé en una escuela de cocina y más adelante se dio la oportunidad de realizar desde casa una especie de menú delivery. En un año ya tenía más de 100 menús por día. Iba a comprar, cocinaba y mi mamá me ayudaba. Realicé esto por más de un año para luego postular a USIL a la carrera de alta cocina.

Cuéntanos sobre tu experiencia laboral antes de incursionar como empresario

Siempre tuve en mi cabeza el hecho de ser mi propio jefe y tener mis negocios. Para fundar una







empresa hay que equivocarse y forjarse en otras. Empecé como practicante en muchos restaurantes e hice pasantías en el exterior. En el 2010 tuve mi primera jefatura en Pampa de Amancaes. Dos años más tarde inauguró el hotel Hilton y me convocaron como chef del restaurante. Culminé como chef ejecutivo en el 2016.

¿De qué manera surgió tu primer negocio?

Me sentía en la capacidad de ejercer un negocio propio. Abrí mi primer restaurante en Lince al que llamé Qalani, una barra cevichera que hace referencia al disfrute. Después inauguré un nuevo proyecto llamado Alzo de cocina peruana mediterránea y confort food. Servíamos desayuno,

almuerzos, lonches, cenas y brunch. No obstante, aún no me sentía completamente fortalecido en mi propuesta gastronómica.

¿Cómo te afectó la pandemia? ¿Te surgieron oportunidades

durante el confinamiento?

Tomé la decisión de retirarme de estos proyectos. Me quedé sin restaurantes y fue un choque emocional para mí. Comencé a vender verduras a domicilio, pescado y carne. A veces tenía entre



80 a 100 pedidos por día. En ese momento me crucé con mi socio actual y me propuso fundar un restaurante en un local que él tenía. Así surgió Almacén. El concepto de cevichería estaba claro, pero tratamos de invertir lo menos posible. Me puse a cocinar y arrancamos de abajo. Conforme pasaban los días, se convirtió en un punto de encuentro para las personas. Fuimos mejorando. En diciembre de 2021 surgió la oportunidad de abrir Cumpa con la idea de elaborar comida que me recuerde a mi infancia en Chiclayo. Cumpa viene de 'compadre' y amigo. Presentamos una corriente gastronómica criolla-norteña. Le coloqué 'taberna criolla' para ampliar dicho concepto.

¿Cumpa se ubica en Surquillo por un motivo en particular? ¿Qué opinas del boom gastronómico en este distrito?

Me siento bendecido de haber encontrado este local. No estaba planeado. En medio de este boom



gastronómico abrimos Cumpita al lado, un concepto más pequeño y privado en el que podían estar 20 personas. Surquillo me brindó la oportunidad de tener fidelidad de los consumidores.

¿Qué proyectos estás realizando a la par?

En Estados Unidos asesoro a un grupo de restaurantes muy fuerte en Miami que se llama Ceviche 105 de Juan Chipoco. Cambio de menú, capacito al personal y me

encargo de las aperturas. También he inaugurado restaurantes en Colombia, Chile y Uruguay. En Perú soy Director Gastronómico de Festivo, un concepto de comida peruana moderna. Hace seis meses abrimos Candelito, una propuesta más de barrio que ofrece anticuchos, cau cau, chanfainita, empanadas y otros aperitivos.

¿Cómo te sientes con todo lo que has conseguido hasta el

**momento?**

Orgullosa y contenta. Almacén está en el radar de las mejores cevicherías de Perú, Cumpa está dentro de los mejores restaurantes criollos, Festivo salió como uno de los mejores restaurantes de Lima y yo año a año también estoy nominado como el mejor chef. Hoy, la gente no sigue solamente al restaurante, sino a la persona que lo está manejando. Se humaniza a la marca.

¿Qué planes tienes a corto plazo?

Lo más probable es que inaugure otro local de Cumpa. Me gustaría también abrir algo en Europa demostrando un poco más de mi estilo. Asimismo, tengo la idea de fundar una sandwichería.

¿Cada cuánto tiempo cambias tus cartas?

Constantemente, cada tres o cuatro meses. La gente me ha dado la libertad de innovar en mis cartas. Siempre hay factores sorpresa, encontramos algo nuevo y los clásicos de siempre.

¿Cómo logras equilibrar tu vida en la gastronomía con el ámbito familiar y personal?

Es una locura, pero a mí me encanta. Tengo familia: dos hijas y mi esposa. De hecho, trato de equilibrar mi tiempo aunque no sea fácil. Si decides subirte una ola debes hacerlo con todo. El año pasado fue excelente en mis restaurantes. Creo que este 2025 va a ser mejor, pero del lado personal también quiero ir mejorando. Este es un rubro demandante que requiere de equilibrio. Eso es definitivo.





Roma Lila 590 ml
S/. 59.00



Pekín Kids Negro 350 ml
S/. 55.00



Moscú Rosado 500 ml
S/. 65.00

Pekín Anaranjado 970 ml
S/. 79.00



Estilo y funcionalidad

YKL brinda soluciones sostenibles y de alta calidad para disfrutar de bebidas de manera responsable. Ofrecen productos duraderos y reutilizables que no solo sean estéticamente atractivos, sino también respetuosos con el medio ambiente. Encuentra sus productos en ykl.pe/



Bilbao Negro 890 ml
S/. 85.00



Cairo 500 ml
S/. 69.00



Estambul Nude 1200 ml
S/. 99.00



Estambul Azul Cobalto 1200 ml
S/. 99.00



YKL

Botellas y vasos de
Acero inoxidable



WWW.YKL.PE

La chica del vino y +

Por *María Elena Cárdenas*

*Sommelier WSET 3

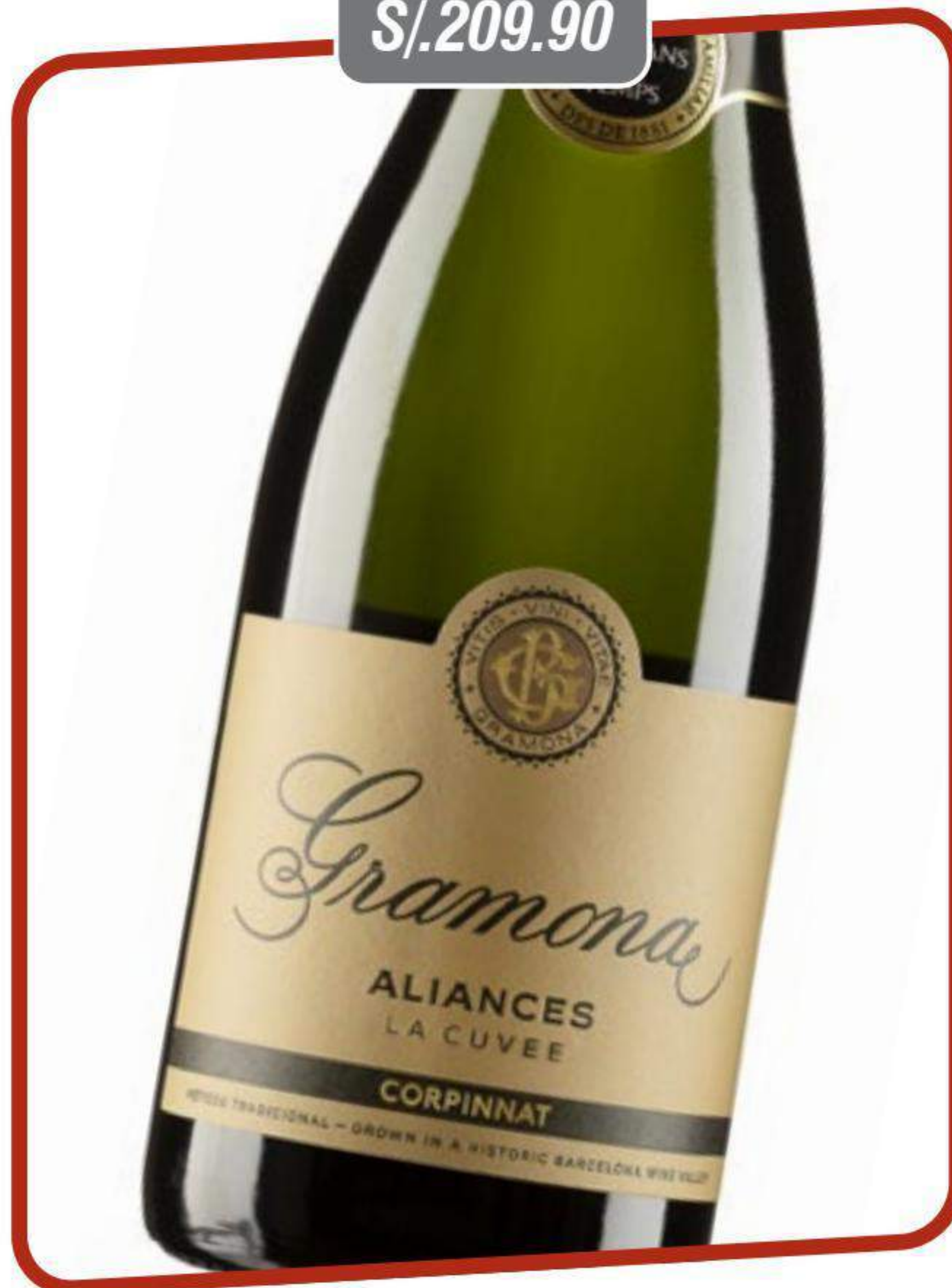


S/.49.90



**MARQUÉS DE RISCAL
VERDEJO 2023**

S/.209.90



**GRAMONA LA CUVÉE ALIANCES
2021 EXTRA BRUT**

S/.59.90



**SEGREDOS DE SAO MIGUEL
TINTO**

Marqués de Riscal fue recientemente elegida como la mejor bodega y viñedo del mundo en el certamen internacional World's Best Vineyards. Esta vez probamos un vino hecho de la uva Verdejo, la autóctona de la DO Rueda. Un vino 100% orgánico hecho con la menor intervención posible que nos regala sus aromas a hierba fresca, hinojo, pimientos, y notas cítricas de limón y lima. Un vino que acompaña muy bien un tiradito o un ceviche, así como alguna ensalada fresca como una caprese o que incluya entre sus ingredientes algún elemento crujiente como tocino frito. Por su intensidad de sabores y frescura, invita a disfrutarlo también solo. Lo encuentran en www.perufarma.com.pe y en la mayoría de supermercados o tiendas especializadas.

Gramona, una familia de viticultores de más de 140 años del Alto Penedés, tiene una gama variada de espumosos de diversos estilos y esta vez probamos La Cuvée Aliances, un vino producido con las uvas usadas en la elaboración del clásico cava 63% xarel·lo, 32% macabeo y 5% parellada con una larga crianza de 24 meses que aporta complejidad. Una nariz sumamente expresiva llena de azahar, duraznos, manzanas, peras, toronja, lima, y frutos secos, además de las notas a levadura y brioche aportes de la crianza. En boca un perlaje fino, pero de mucha presencia que aporta finura y frescura a este vino de largo final. Lo disfruté con unos quesos curados, entre ellos un parmesano reggiano y un manchego añejo acompañados con pan de masa madre. Pueden conseguirlo en www.iconicterroir.com y con el código 'ladysommelier' tiene un 15% de descuento en toda la página. Lo mejor es que pueden usarlo cada vez que compran.

Desde la tierra de los reyes del blend, Portugal, llega este vino de la región de Alentejo para ser más precisa. Un corte de Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, entre otras que hace de este un vino lleno de complejidad, taninos jugosos y frescura. Entre sus 'secretos' encontramos muchos sabores que nos recuerdan a frutos del bosque como mora, sauco, arándanos y ciruelas, además de la marcada presencia de regaliz. Un vino que acompañó muy bien un plato de lentejas a la mediterránea que preparé o con una pizza casera de pepperoni y chorizo español. Seguro viene bien con charcutería y quesos semi curados. Lo consiguen en www.major.com

Febrero nos ofrece un clima más cálido. Aunque creo que los vinos no deberían limitarse a un único momento o estación para ser bebidos, es inevitable asociar unas burbujas o un vino blanco para refrescarnos. En esta edición los hemos incluido. Además, un vino tinto hecho de dos uvas poco conocidas fuera de su lugar de origen, un tinto portugués y por supuesto una bebida peruana: ron. Los invito a disfrutar de esta nueva edición.

S/125.00



**RON MILLONARIO
KUYTCHI**

Un ron sumamente suave y delicado, que recibe su nombre en honor a la diosa inca del arco iris y es un homenaje a la montaña de siete colores, Vinikunka. Está lleno de aromas y sabores a vainilla, manjar blanco, frutos secos, toffee, chocolate, café y un final sutilmente picante. Una boca sedosa y suave. Un buen ron para tomarlo puro o con hielo y un gajo de naranja. Seguramente que como elemento de alguna bebida, levantaría cualquier cocktail. También es ideal para maridar con un chocolate y si tiene frutos rojos como con el que lo acompañé, mejor aún. Muy recomendable con postres como torta de chocolate, torta moka o un tiramisú, y rico para acompañar jamón curado, quesos curados y en especial con un queso azul. Lo consiguen en licorerías como Armendariz, EL Pozito, La Canasteria y supermercados como Wong y Tottus.

S/72.90



**MIKRON
TORRONTÉS 2023**

Krontiras es una bodega que practica una viticultura biodinámica y sostenible. Sus vinos no solo deben expresar el terroir, sino también sus creencias y sus convicciones. Probamos un vino hecho de la uva Torrontés, la principal blanca de Argentina. La uva con la que producen este vino proviene del Valle de Famatina en La Rioja. Un vino fresco, con mucha presencia de limón, mandarinas, lima, toronja y algo tropical como piña y maracuyá, además de cierta presencia de flores como el azahar y jazmín. Fresco y expresivo. Lo probé con un locro de zapallo casero. Acompañaría bien a una causa de pollo o con un cocktail de camarones. Los invito a probarlo. A la venta en ss-wines.com.

S/214.00



**SAFRÁ
CELLER DE ROUGE 2022**

Safrá significa 'azafrán'. Llega de las tierras de Valencia y es un vino interesante que nos invita a mirar al pasado porque está compuesto de dos variedades antiguas que seguro pocos conocíamos hasta hoy: Mandó y Arcos proveniente de viñas de entre 20 y 40 años. Además, hizo la fermentación maloláctica y su posterior crianza en tinajas de barro de 2800 litros por 6 meses. Lleno de expresivos frutos rojos: fresas, frambuesas y sobre todo cerezas. En boca presenta estas mismas características que lo hacen muy apetecible, además de un regusto con un ligero dejo mentolado que aumenta su vivaz acidez. Se me ocurrió probarlo con un queso cremoso al que agregue un poco de mermelada de frambuesa. Si quieren experimentar este vino valenciano, pueden escribir al DM de @nomadtasterperu.



HECHOS CON AMOR

Munay es parte del portafolio que importa Romovi Wines desde el norte de Argentina. Hoy vemos llegar Dos Minas, una línea más juvenil, atrevida y fresca de la bodega. Ideal para cualquier ocasión.

Escribe: Valeria Burga

Argentina es tierra de vinos de norte a sur. No cabe duda de ello. Lucía Romero se crió ligada al vino y a su cultura. Su abuelo tenía una bodega en Cafayate, Salta. Estudió Administración de Empresas, y sintió que faltaba desarrollar el área comercial de El Porvenir. Salíó a vender sus vinos al mundo y se involucró de lleno en el rubro. «Después de años de trabajo, sabía que era el momento de hacer algo propio, con una impronta que me identifique», comenta. Así surgió Munay y posteriormente Dos Minas. En sus palabras, vinos fáciles de tomar, para disfrutar y compartir.

Munay significa 'amor' en quechua. Es una oda a los incas que habitaron el norte de Argentina. «Honramos la cultura precolombina y la mostramos con orgullo en nuestras etiquetas. Munay habla del amor que sentimos por el vino y por nuestra tierra. Empezamos con varietales y poco a poco fuimos elaborando cortes. Realicé un máster de vino en Burdeos, cuna de blends. Es interesante porque apreciamos más complejidad. Me pareció divertido elaborar un corte de Cabernet Franc y Malbec que lleva mi nombre, Lucía's Blend», dice. «Siempre me gustaron los vinos elegantes que invitan a beber más, que hablen del lugar, pero





también de un estilo. Creo que eso se ve a lo largo de toda la línea proveniente de 1750 msnm. Trabajamos mucho la canopia de los viñedos para proteger la uva y el momento de cosecha ocurre cuando esta es óptima», agrega.

dos Unidos. Ella trabajaba en la industria y hemos salido a vender el vino en muchas ocasiones. Quería hacer un vino en Argentina. Somos dos mujeres jóvenes, con ganas y empuje. Usamos la palabra 'mina' que significa 'chi-

cas' y se sigue usando. Nos pareció divertido hacer etiquetas disruptivas y coloridas. Ahora todos buscan el color y resaltar, pero hace muchos años hicimos esto para mostrar un estilo jovial», manifiesta.

Lo nuevo que trae Romovi Wines a Perú es Dos Minas. Después de probar sus tres presentaciones de Torrontés Dulce, Malbec y Tannat, puedo decir que son fáciles de tomar, frescos, con muchas notas primarias e ideales para cualquier momento del día. Una buena apuesta de Lucía para insertarse entre el público juvenil que cada vez recibe mejor este tipo de propuestas. No son vinos de estudio ni de concursos. Se resumen en algo simple para disfrutar. «Este proyecto lo realicé con una amiga que vive en California, Esta-





Lucía es consciente de que Robby Montenegro viene realizando un buen trabajo con marcas argentinas en el mercado peruano. Por ello, no dudó en que Romovi Wines sea su importador oficial. «Hay una amistad entre

familias. De hecho, Robby e Inés tienen una casa en Cafayate, por lo que eso incrementa nuestra conexión. Sabemos que existe una gastronomía increíble en Perú y nos alegra ser parte de ello. También nos honra estar en la carta de vinos del tren Hiram Bingham con Munay Rosé Malbec»

Quizá más adelante se anime a incluir Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon en Dos Minas, pero sin perder el estilo fresco y afrutado de la línea. Me confiesa que también ha plantado Garnacha, Mourvedre, Marsanne y Rousanne, variedades del Ródano en Francia. «Se adaptan muy bien y hay buenos resultados», asegura. «Lo lindo de los proyectos familiares es que eres libre de experimentar y saber de primera mano lo que funciona. El año pasado elaboramos un vino rosado de Mourvedre que quedó



increíble, muy delicado. Estamos en proceso de decidir qué variedades se dan mejor para complementar Munay o Dos Minas. Mi objetivo es seguir contando la historia del lugar y difundir el estilo y la filosofía que posee nuestro portafolio. Vamos a innovar y entregar novedades a los amantes del buen vino», finaliza.



¿Por qué no hay Sommelier en el restaurante?

Parte I

Por Soledad Marroquín*

Si hay algo que nos hace sentir orgullosos y unidos como peruanos es nuestra gastronomía. Hoy representa uno de los sectores en constante crecimiento generando ingresos para el sector privado y estatal, convocando al turismo nacional y extranjero que visita Perú con el objetivo de disfrutar de la deliciosa diversidad que ofrece la gran despensa nacional. Este tesoro que debemos cuidar y salvaguardar unido a las tradiciones, las recetas que pasan de generación a generación, las técnicas culinarias y el aprovechamiento de los insumos han logrado colocar a Perú como destino turístico altamente recomendado a nivel mundial. Pero la mesa tiene una patita medio coja con el tema del vino y su servicio en el restaurante. El vino, ese gran acompañante y parte integral de la gastronomía del mundo, aún encuentra reservas y resistencias en nuestro país. Esto no sucede en los restaurantes más renombrados y calificados con cuatro o cinco estrellas de Lima; aunque también llama la atención la ausencia de sommelier en algunos, incluso en restaurantes de hoteles cinco estrellas.

Es un error, pues si la locación cuenta con una buena carta de vinos, estos languidecen porque no tienen un profesional (sommelier) que promueva la venta y oriente al consumidor. «Contar con sommeliers profesionales tiene muchos beneficios para el negocio gastronómico: buena selección de los vinos, costos, servicio, mejor atención, diálogo y comunicación con el cliente, ofreciendo así un servicio completo, como un maitre sommelier, según explica Joseph Ruiz». Esta labor llevará a una venta mayor y mejores ingresos para el negocio. Bien sabemos los márgenes que dejan las bebidas alcohólicas siempre y cuando estos estén bien analizados. Hoy, con Google en la mano, el cliente sabe el precio de una botella. Por ello, el trabajo del sommelier apunta a una carta con precios adecuados, bien evaluados y equilibrados que inviten a la compra de una segunda copa o botella.

La opinión y propuesta de Claudia Eraso es más que acertada. «Se debe contratar a un jefe de sala con título de sommelier porque este profesional puede atender diversas tareas y responsabilidades en el restaurante, tanto administrativas en el manejo de las bebidas como de servicio y atención al cliente, manejo de otro idioma además del español». Otro problema que detecta Eraso es que el restaurante ve al sommelier como un gasto y no como una inversión que dará buenos frutos en el corto plazo. Muchas veces es el dueño o propietario del restaurante que observa un manejo inadecuado en el trabajo del sommelier, quien es la persona que negocia con las importadoras olvidando, en algunos casos, que el beneficio de esa negociación es para la empresa (hotel, restaurante, bar o institución que contrata) y no para él o ella.

Como bien precisa Claudia, se trata de ética laboral, un curso que forma parte o debería ser parte de la currícula para ir formando integralmente al futuro sommelier. Chefs y propietarios son aliados junto al sommelier para hacer crecer el negocio. No deben competir entre sí, pues finalmente es este profesional quien impulsa las ventas de todo lo que ofrece el lugar en el salón comedor de cara directa al cliente. Esta es la primera parte de este inquietante tema del por qué no hay sommelier en el restaurante visto desde la óptica de los mismos profesionales. Es mi intención escribir una segunda parte desde la perspectiva de los dueños y administradores de los restaurantes.



* Comunicadora gastronómica
@sol_marroquin

SHAPE YOUR DESTINY



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Match Zero Alcohol

A puertas del día de San Valentín, la tendencia apunta a las citas sin alcohol, pues cada vez son más los que prefieren gozar de la autenticidad con su respectivo 'match'. Artisan Zero Alcohol es la alternativa perfecta para disfrutar mocktails en tu bar favorito, prepararlos tú mismo en la comodidad de tu casa o disfrutarlos en una reunión con amigos. ¿Te sumas al 'Sober In Love'?

Una primera cita puede generar demasiadas sensaciones, como mariposas en el estómago o nerviosismo. Hasta hace algunos años 'la cita perfecta' podría haber sido una ruta de bares o unas copas de vino en algún lugar tranquilo. Hoy, las nuevas generaciones como la 'generación Z' desafía este hábito y se suma a la nueva tendencia del 'Dry Dating', absteniéndose totalmente del alcohol a la hora de conocer a una persona. Cada vez son más los que apuestan por estar 'Sober In Love'.

Tinder, una de las aplicaciones de citas más populares, informa que los solteros buscan más autenticidad que nunca. Esto sig-

nifica tener la cabeza despejada a la hora de conocerse, es decir, ¡sin alcohol de por medio! El 25% de usuarios de esta popular aplicación afirma que ingiere menos bebidas alcohólicas en las citas en comparación con la encuesta realizada el año pasado. Además, el 72% asegura que tan solo beben ocasionalmente o que no beben en absoluto.

El alcohol no solo distorsiona nuestra percepción, sino también nuestro comportamiento. ¿Quién quiere eso cuando estamos conociendo a alguien que nos gusta? En las citas sin alcohol somos completamente nosotros mismos, manteniendo activo nuestro proceso de pensamiento y permitiéndonos disfrutar





totalmente de la conversación con nuestro 'Match'. Del mismo modo, nuestros ojos y mente se agudizan y, en caso de necesitarlo, detectamos mucho más rápido las posibles ¡Red-Flags!

Una de las alternativas para esta nueva tendencia es el mundo de los mocktails, ya disponibles en casi todos los bares de Lima. Invita a tu 'Match' a probar la gran variedad de experiencias que puede ofrecer un cóctel sin alcohol y comparte con él/ella una cita en donde el buen sabor y la diversión está asegurada. Una de las marcas que se suman a este nuevo estilo de vida es Artisan con su línea Zero Alcohol.

Artisan Zero es una marca de bebidas sin alcohol, diseñada especialmente para el rubro de la

mixología y para quienes buscan alternativas diferentes para una noche de diversión sin restricciones. Sus sabores son únicos y naturales, ofreciendo una variedad de productos que mantienen la esencia de cada preparación sin comprometer su sabor. Cabe destacar que cada bebida está elaborada para resaltar el carácter único de los mocktails y brindar una experiencia memorable de principio a fin, sin los límites que te produce el alcohol.

Líneas más abajo te dejamos las opciones de mocktails que puedes preparar tú mismo con tus ingredientes de preferencia o lo que puedes pedir en tu bar favorito. De cualquier manera, sabemos que impresionarás a esa persona especial.

#NotWhisky

Para los amantes del whisky que buscan una opción sin alcohol, sin comprometer la complejidad y profundidad de sabor que esperan de esta bebida clásica. Siente la profundidad de su carácter en cada sorbo, un legado que perdura en el tiempo. Ideal para disfrutar en un clásico Old Fashioned o en un Whisky Sour.

#NotRum

Una excelente alternativa para los aficionados del ron que desean disfrutar de la dulzura y complejidad de esta bebida sin alcohol, ya sea en una refrescante mezcla o como parte de una elaborada bebida tropical. Disfruta de la esencia del Caribe en cada sorbo, donde el calor del trópico se encuentra con la suavidad de la madera. Te recomen-

damos usarlo en cócteles clásicos como el Mojito, la Piña Colada y el Daiquiri, o simplemente disfrutarlo con refresco de cola y una rodaja de limón.

#NotGin

Los entusiastas del gin que buscan una opción sin alcohol que mantenga la complejidad y frescura de esta bebida espirituosa encontrarán en #NotGin a su bebida ideal. Siente la pureza de sus notas florales, herbales y cítricas, un paseo por la frescura y elegancia del mundo natural. Perfecto para preparar un Gin Tonic, un Tom Collins, o para experimentar con combinaciones de botánicos y tónicas premium.

#NotAgave

Esta presentación es crucial para los amantes del agave que desean disfrutar del carácter distintivo de esta bebida a fin de preparar un mocktail clásico, pero sin alcohol. El resultado es una bebida robusta, llena de alma, que transmite la fuerza de la tierra y el cielo en cada sorbo. Recomendado para preparar cócteles como el Margarita, el Paloma o el Tequila Sunrise. Una experiencia auténtica.

Quédate atento a las redes sociales de Artisan Zero Alcohol (@artisanzero), pues próximamente llegarán nuevos lanzamientos para elevar tus cócteles: #NotVermouth, #NotTripleSec, #NotAmaro y #NotAmaretto. ¡Disfruta de beber sin límites! ¡El amor también florece sin alcohol de por medio!



Piscos



con historia

La familia Queirolo lleva décadas elaborando pisco de calidad para el mercado local y extranjero. Sus líneas Don Santiago e Intipalka han demostrado que la pasión e historia familiar perduran en el tiempo. Descubre más en esta nota.



Escribe: Valeria Burga

Fotos: Jaime Cuellar

Locación: La Gloria (Calle Atahualpa 201, Miraflores)



El legado excepcional de la firma Santiago Queirolo radica en sus piscos: Don Santiago e Intipalka, dos líneas que han revolucionado el mercado por su historia familiar. Don Santiago, particularmente, nace en honor a Don Santiago Queirolo Ochofardi, quien conforma la segunda generación de los Queirolo al mando de la bodega. Fue el primer pisco premium que manejaron. Actualmente se destila en falca, un sistema que casi ya no se utiliza como el alambique, pero es una técnica antigua que preserva el legado de esta línea en cuanto a la potencia de aromas y sabores.

«Manejamos un Don Santiago de Quebranta, otro de Torontel y uno de Italia. En las tres variedades aplicamos el mosto yema que usa una sola prensa. Ello nos permite obtener un producto más premium, aromático y redondo en boca. Lleva más de 45 años en el mercado y ha obtenido muchas medallas en distintos concursos en los que ha participado», comenta Paco Queirolo. Durante su amplia trayectoria, Don Santiago ha reinventado su branding en tres oportunidades. En la actualidad, su etiqueta hace alusión al cobre, el material de la falca; así como al caballo de paso peruano, uno de los favori-

tos de su fundador. Del mismo modo, hace tres años lanzaron una línea de macerados con el mismo nombre. «Buscamos diferenciarnos en el mercado. Los macerados Don Santiago están hechos de fruta macerada con pisco y no pisco macerado con fruta. Los encuentras en sus presentaciones de mandarina, ciruela y pasas», agrega.

Don Santiago, en las barras, definitivamente es un producto más tradicional. En palabras de Paco, lo conoce un público promedio que bordea los 40 años a más. Uno de los locales que se acogen a esta tradición es La Gloria, restaurante de Oscar

Velarde desde 1994. Aquí están los piscos de Santiago Queirolo que tienen medallas de oro del año anterior y así van rotando. Hablamos de cócteles tradicionales, entre los que destacan el Pisco Tonic, el Pisco Sour y el Chilcano. Todos de muy buena calidad.

Del otro lado tenemos a la línea Intipalka. Nació como una marca de vinos. No obstante, en el camino, surgió la idea de elaborar piscos mostos verdes y posteriormente puros. «El concepto es más juvenil. Aquí el destilado sí es en alambique. Busca-

mos amoldarnos a una coctelería herbal y cítrica. Nos hemos ido acomodando a la tendencia de mules y tonics», dice Paco. «Considero que Don Santiago es de un estilo old school, pero sin perder la finura, la untuosidad y la permanencia en boca. Intipalka es una línea que tiene muchos matices para que el bartender desarrolle la coctelería que prefiera, sobre todo ahora que el autor tiene mayor relevancia en la industria», apunta José Luis Valle, Brand Ambassador de la firma. Según señala José Luis, en los piscos de Santiago Queirolo encontramos los frutos se-

cos que le dan imponencia a la Quebranta sumado a la piel de plátano. Italia siempre aromática y Torontel lleno de notas cítricas como cáscaras y pieles. También notas florales y a manzanilla. «Mucha gente sigue teniendo estigmas sobre el pisco. En realidad, nosotros hacemos una gran inversión para ofrecer un producto de calidad superior. Hemos desarrollado la marca y la llevamos a las personas que están dispuestas a recibirla. Cuando prueban nuestros piscos su percepción cambia para bien. Saben que están probando algo bueno», concluye Paco.





Cerebro enamorado

Por Jasmine Rincón Morales*

«Giró la cabeza y sus ojos se encontraron con los de Pedro. En ese momento comprendió perfectamente lo que debe sentir la masa de un buñuelo al entrar en contacto con el aceite hirviendo» – Como agua para chocolate, 1989. En esta cita de la novela de la escritora mexicana Laura Esquivel, la gastronomía y el amor están entrelazados de manera profunda y simbólica. La protagonista, Tita, expresa sus sentimientos y emociones a través de la comida que prepara, convirtiendo cada plato en una extensión de su ser. Los sabores y aromas de sus recetas no solo alimentan el cuerpo, sino también el alma de quienes los prueban. Así, la cocina se convierte en un medio para comunicar el amor, la pasión y el dolor, transmitiendo lo que las palabras no pueden. Cada comida preparada por Tita es un acto de amor, una forma de resistencia y una manifestación de su identidad y anhelo por Pedro, su verdadero amor. La comida, entonces, se transforma en un lenguaje de emociones, tejiendo un vínculo inseparable entre la gastronomía y el amor en la narrativa.

En el mundo real, en un lugar cualquiera, donde los días transcurren a toda velocidad y las noches invitan a soñar, vive alguien como tú, un ser anhelante de crear una experiencia memorable para el día del amor y la amistad. La inquietud comienza a brotar: ¿cómo lograr que este día sea diferente, especial, inolvidable? Surge el reto que combina el amor y la gastronomía en un solo acto de profunda conexión. Para embarcarte en esta travesía, buscas la guía de una figura sabia, quizá la abuela con sus recetas ancestrales o un chef con historias apasionadas sobre la alquimia de la cocina. Te dice, 'Compartir es el corazón del amor', recordando que la relación entre la comida y el amor se originó en las sociedades occidentales del siglo XVIII, cuando estos empezaron a tejer sus lazos, convirtiéndose en el lenguaje de la emoción compartida.

Cocinar es más que preparar alimentos; es un acto de entrega, de infundir cada plato con el amor que sientes por los demás. Con el conocimiento en tus manos, el camino se despliega lleno de desafíos. Elegir el menú adecuado es la primera prueba. Optas por una entrada ligera, un plato fuerte que hable de confort y un postre que susurre dulzura y pasión. La búsqueda de ingredientes frescos y perfectos se convierte en una aventura por sí misma. En los mercados locales, cada compra se transforma en una conversación, un intercambio de secretos culinarios. Mientras cocinas, los

obstáculos te recuerdan la relación intrínseca entre el amor y el estrés propios de la primera fase de enamoramiento. Los niveles de serotonina se agotan, lo cual precipita sentimientos o pensamientos de preocupación, esperanza o los típicos terrores del amor temprano. Piensas en cómo la dopamina, este neurotransmisor mágico, que activa el circuito de recompensa, se libera tanto cuando estás enamorado como cuando pruebas un bocado exquisito.

Cada paso es un acto de amor: en vez de decir 'te amo', susurras 'hoy te cocino'. En lugar de 'cuánto me gustas', murmuras '¡esto te va a encantar!'. El día llega y, con él, la mesa dispuesta como un altar al amor y la amistad. La atmósfera, cargada de aromas y risas, envuelve a tus seres queridos. Cada plato, desde la entrada hasta el postre, es un reflejo del cariño y la dedicación que has puesto. El festín se convierte en un maridaje de amor gastronómico que evoca sensaciones y emociones místicas, grabándose para siempre en la memoria de quien lo disfruta. Al finalizar la velada, sientes en tu corazón la plenitud de haber cumplido tu misión. No solo has alimentado el cuerpo de tus amores, sino también sus almas. Has descubierto que la cocina es una forma de alquimia, donde se transforman no solo los alimentos, sino también las emociones, convirtiéndolas en algo precioso y eterno.

Regresas a tu rutina diaria, llevas contigo el elixir del amor y la gastronomía. Confirmando que compartir una comida es compartir un pedazo de tu corazón, y que cada plato preparado con amor es una declaración de afecto inigualable. Así, el día del amor y la amistad perdura más allá de una fecha en el calendario, convertido en un acto continuo de amor y celebración. Es una invitación a abrir nuestros corazones y dejar que nuestras emociones fluyan, compartiendo la calidez y dulzura con aquellos a nuestro alrededor. «En cada uno de nuestros corazones hay una olla de chocolate caliente e hirviendo esperando a ser vertida»



Chef & Sommelier
@thenewsommelier



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

TASTE COASTAL
FRESHNESS



GRUPO TABERNERO



"Struck match, sea salt and kaffir leaf aromatics, palate of pithy citrus and grassy, herbal hues".

-DECANTER.

Encuétralo en www.bodegat.pe/leyda

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



GRAN KAFA

CALIDAD Y TRADICIÓN

No cabe duda de que Viktoria Gereta llegó a Perú para redescubrir el café local y posicionarlo por todo lo alto con GRAN KAFA, un licor que se ha consolidado en las mejores barras de la capital. Pero eso no lo es todo, pues hoy también se desarrolla en el rubro de la pastelería. Nos reunimos en Dolce Capriccio para probarlo en acción con excelentes cócteles, chocolates y postres.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Daniel Yong

Locación: Dolce Capriccio (C. 2 de Mayo 694, Miraflores)

GRAN KAFA tuvo su génesis en una nación que ya no existe en el mapa del mundo actual. Hablamos de uno de los cinco más grandes imperios de Europa del siglo XIX, conocido como el Imperio Austro-Hungaro con la capital Viena, la cual era considerada un centro de cultura y arte. Allí se abrieron las primeras cafeterías y se fomentó la cultura de tomar café con crema y acompañado de algunos licores. «Mi familia guardó la receta de licor con exquisito sabor, que llegó a la tercera generación y encontró su paraíso en Perú, donde se cultivan los mejores cafés del mundo. Ello le aporta un elemento extraordinario», relata Viktoria Gereta, propietaria de GRAN KAFA.

Desde hace más de cuatro décadas se mudó a nuestro país, donde formó su familia y es madre de dos hijos. Aquí también pudo realizar este blend que combina



calidad y tradición. Todo comenzó en 1996, cuando su hermano vino a visitarla desde su natal Ucrania. «Él me mostró las deidades del café peruano. Cogí la fórmula y comencé a elaborar el licor de café para mis conocidos», señala. «Una amiga me compraba botellas para su cliente en el rubro de seguros. Me dijo que su hija Erika Zielinski estaba culminando la carrera de marketing y que deseaba realizar su tesis en base a mi producto. Ella hizo el logo, las letras y el diseño de la botella en forma de grano de café que pueden apreciar en

la actualidad. Me sigue apoyando hasta hoy, pese a que es una diseñadora de interiores muy famosa», agrega.

Viktoria ha visto crecer a reconocidos bartenders de nuestro país, pues el producto fue creciendo con la evolución de la industria coctelera. Ella confiesa que empezó su negocio puerta por puerta, hasta lograr consolidarse como una marca de alto valor en el mercado local. GRAN KAFA se elabora en la Universidad Agraria de La Molina. Allí Viktoria alquila el espacio, trae

los insumos, se lo preparan y lleva las botellas a su almacén donde lo traspasa a los distribuidores que hoy se encargan de mover GRAN KAFA. «Los bares ya reconocen el producto. Soy consciente de que no existe mucha competencia para este licor y eso es un punto a mi favor. Yo les entrego calidad», resalta.

Después de la pandemia, encontró un nicho que no pensó explorar. Debido a que los bares detuvieron la marcha por el confinamiento, diversas pasteles-



rías de la capital comenzaron a contactarla, pues querían incluir GRAN KAFA en sus chocolates y postres. Uno de sus mejores clientes es sin duda Dolce Capriccio, donde nos reunimos para probar su licor de café en acción. Desde el famoso tiramisú, los chocolates y hasta la coctelería de autor con cócteles como Kafa Martini y Kafa Sour, Gran Kafa ha encontrado su lugar para desarrollarse. Le va muy bien por aquí. «Para servir el espresso con Gran Kafa necesitaba unos vasos pequeños de cerámica. Que-



daron redondos y con algunas imperfecciones porque lo toqué estando fresco, pero creo que ese detalle lo hace especial. Si es diferente me encanta. Es un valor agregado que le estoy otorgando a clientes de este tipo»

Con el paso de los años, Viktoria Gereta obtuvo logros importantes y saboreó los frutos de tanta dedicación y esfuerzo. Uno de ellos es ALCHOSOFT, otorgado en Kiev-Ucrania, con lo que GRAN KAFA conquistó reconocimiento donde están sus raíces. En 2019 logró un GRAND PRIX

en el certamen internacional CINVE-2019. Con todo su auge, siempre le dieron la idea de abrir una cafetería de especialidad, pero asegura de que prefiere seguir dedicándose de lleno a GRAN KAFA. «La historia debe continuar, pues estoy segura de que nos esperan más conquistas. Siempre confiamos en los aportes de profesionales de la barra y la pastelería, quienes con su creatividad nos regalan algo especial. Eso nos hace vivir a través de los tiempos, formando parte de la nueva historia», puntualiza. Síguelos como @grankafa.

La coctelería sudamericana marca la pauta

Por Karen Alvarez Seijas

La coctelería en Sudamérica está viviendo uno de sus momentos más vibrantes y prometedores, destacándose con una creciente presencia en los rankings internacionales, como 50 Best Bars o los Spirits Awards de Tales of the Cocktails. Países como Perú, Colombia y Argentina cuentan con bares que han alcanzado reconocimiento global, lo que refleja la creatividad ilimitada y el enfoque hacia la sostenibilidad que define a la región. A través de sus cócteles, los bares sudamericanos no solo celebran su rica diversidad cultural, sino que también transmiten su identidad única al mundo. Identidad que caracteriza a la coctelería sudamericana y refuerza los aspectos más distintivos de la región, ya que cada cóctel cuenta una historia no solo a través de sus sabores, sino también mediante los ingredientes nativos que se emplean. Un claro ejemplo de esto es Carmen, en Medellín, Colombia, donde los cócteles no solo representan la cultura local, sino que también narran el proceso de recuperación de ingredientes autóctonos. «Este enfoque no solo da un toque de identidad al producto final, sino que convierte la coctelería en una herramienta de preservación y promoción de las raíces culturales», señala Maycoll Tobón, Jefe de bar de la corporación.

En este mismo contexto, la sostenibilidad y la tendencia de la hiperlocalización también han ganado protagonismo, evidenciándose en la conexión con los agricultores locales, la valoración y uso de sus insumos, minimizando la huella de carbono y ofreciendo productos locales frescos y únicos. Bares como Alquímico (#8-50 best bars) en Cartagena, Colombia y Lady Bee (#16-50 best bars) en Lima, Perú, han promovido estos movimientos con el uso de productos locales, apoyando a los pequeños productores y fortaleciendo su economía.

Estos espacios, además de utilizar productos provenientes de diversos ecosistemas como el Amazonas, los Andes y el mar Pacífico, también impulsan la creación de destilados y fermentos propios, cerrando así un círculo virtuoso de sostenibilidad sin comprometer la viabilidad económica de los negocios. Un ejemplo notable de esto es Sala de Laura (#40-50 best bars) en Bogotá, Colombia, donde crean sus propios destilados con ingredientes originarios, celebrando lo que llaman «productos poco conocidos» de diferentes ecosistemas del país.

Además de su identidad única, la región también sigue de cerca las últimas tendencias globales, como lo demuestra Verne Club en Buenos Aires, bajo la dirección de Florencia Ocampo. Su carta minimalista fusiona precisión técnica y creatividad, ofreciendo cócteles refinados y sin azúcar. Técnicas innovadoras y detalles como merengues, malvaviscos y gomitas de agar-agar transforman cada sorbo en una experiencia sensorial única.

Por otro lado, Siam Thai en Chile, al mando de Javier Ríos, mezclan cocteles conceptuales con enfoques contemporáneos, usando ingredientes chilenos de temporada como la miel de palma chilena, proponiendo en su nueva carta diferentes perfiles de sabores, ampliando las fronteras de la coctelería.

Otro aspecto destacado de este año fue la conexión de los bares con proyectos de gran impacto social, como Tres Monos (#7-50 best bars) en Buenos Aires, Argentina que ha demostrado cómo la coctelería puede contribuir a la comunidad, con iniciativas como la «Escuelita de Barrio Mujica», un programa que ofrece cursos gratuitos de gastronomía a jóvenes de zonas vulnerables. Estas acciones buscan empoderar a las personas a través de la educación, ampliando el impacto social de la coctelería en la región.

Aunque el panorama actual de la coctelería sudamericana es positivo, existen áreas de oportunidad para fortalecer, algunos bares están en rankings internacionales, pero hay muchos otros que no tienen el mismo nivel de visibilidad. La expansión del reconocimiento global debería ir acompañada de esfuerzos para dar más visibilidad a los bares que contribuyen significativamente al ecosistema local, pero que todavía no tienen el mismo alcance. Recordemos la frase que dice «si quieres llegar rápido, ve solo; si quieres llegar lejos, ve acompañado», es crucial que en esta etapa nos cuestionemos si realmente estamos fomentando una comunidad colaborativa dentro de la industria coctelera o si estamos celebrando el individualismo a expensas de un crecimiento conjunto. Se los dejo a la reflexión.

El éxito individual tiene su valor, pero es mediante el trabajo en equipo, el apoyo mutuo y el intercambio de conocimientos que podemos generar un impacto global duradero y significativo. Si realmente queremos que la industria en Sudamérica crezca de forma sostenible y se fortalezca de manera colectiva, debemos aprender a avanzar juntos, respetando nuestras diferencias y, al mismo tiempo, reconociendo que la verdadera fuerza radica en la colaboración. Esta debe ser uno de los motores clave en nuestro camino hacia el futuro, y así dejar una huella profunda y transformadora en la industria global.



DOS minas

by Munay



Cafayate - Salta - Argentina



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Celebra





ando la tradición

La Botija, pisco emblema de la casa Tabernero, celebra la multiculturalidad peruana a través de las festividades nacionales. Aquí te contamos más.

La Botija es más que un pisco; es un símbolo de autenticidad, tradición y excelencia. Como la línea más premiada y reconocida de su categoría, ha conquistado tanto el mercado nacional como el internacional. En el 2025, La Botija asume un nuevo reto al anunciar el lanzamiento de su nueva campaña en la que busca hacer homenaje y enaltecer la riqueza cultural y diversidad del Perú a través de las principales festividades. Sobre todo, busca convertirse en un cálido anfitrión de la celebración y la tradición, acom-



pañando a los peruanos en cada brindis y momento especial.

Como sabemos, Perú es un país de profundas raíces históricas y culturales, con una gran variedad de festividades que reflejan su identidad multicultural. En ese sentido, como parte de esta campaña, La Botija lanzará botellas coleccionables a modo de ediciones limitadas inspiradas en cada festividad, con diseños y etiquetas que reflejan la esencia de cada celebración.

Asimismo, la marca no solo será testigo de las festividades, sino que será parte fundamental de ellas, reafirmando su posición como un referente en la cultura del pisco y la tradición peruana. A través de esta iniciativa, la marca busca reforzar su conexión con sus consumidores,



invitándolos a compartir y brindar en cada ocasión especial con el sabor inconfundible de La Botija.

Cada etapa de la campaña estará dedicada a una festividad distinta, resaltando los valores y costumbres que la rodean. En febrero, La Botija se sumará al Carnaval de Cajamarca, la mayor expresión de alegría y color en el norte del país, lo cual la ha llevado a convertirse en una de las celebraciones más esperadas del país. Conocida como la Capital del Carnaval Peruano, Cajamarca se llena de comparsas, danzas y música durante esta festividad. La Botija se integrará con ediciones especiales inspiradas en los vibrantes colores y la energía del carnaval.



Además, contará con una participación especial en la celebración al realizar una fiesta para todos los participantes, los cuales podrán disfrutar de cócteles de autor y experiencias inmersivas que celebran la tradición y el espíritu festivo del pueblo cajamarquino. Esta edición limitada de Pisco La Botija estará disponible en todos los puntos de venta del país, brindando a los amantes del pisco y la cultura peruana la oportunidad de adquirir una botella desde cualquier lugar en el que se encuentren.

La Botija invita a todos los peruanos a sumarse a esta celebración de la identidad nacional, compartiendo y disfrutando de cada festividad con el espíritu que caracteriza a la marca. Síguelos como @bodegat.pe.





¿A la mesa o a la basura?

Por Rosa Bonilla*

El mundo desperdicia alrededor de 2500 millones de toneladas de alimentos cada año. Más allá de que nos duela en el bolsillo o en el corazón, el hecho de desperdiciar alimentos tiene consecuencias ambientales irreversibles. Desperdicia el agua y la energía que se necesitaron para producirlos y genera gases de efecto invernadero (el 11 por ciento de las emisiones mundiales), como metano, dióxido de carbono y clorofluorocarbonos, los cuales contribuyen al calentamiento global.

Los alimentos que se descomponen en basurales también producen contaminación por nitrógeno, lo que causa la proliferación de algas y zonas muertas (agua donde no puede sobrevivir la vida marina). Según la Federación Mundial de Vida Silvestre, la producción de alimentos desperdiciados, en algunos países como Estados Unidos, genera emisiones de gases de efecto invernadero similares a las de 37 millones de automóviles.

De acuerdo con la FAO, las principales fuentes de desperdicios de alimentos son los hogares, los restaurantes y los negocios comerciales, en ese orden. Tiene correspondencia con que alrededor de dos tercios del desperdicio de alimentos en el hogar se debe a que los alimentos no se utilizan antes de que se echen a perder. Si el desperdicio de alimentos se pudiera representar a nivel mundial como un país,

sería el tercer mayor emisor de gases de efecto invernadero, detrás de China y Estados Unidos.

Y si la mano del hombre es la que ocasiona este impacto, también puede evitarlo. Desde casa, por ejemplo, haciendo una lista de compras considerando el menú programado para la semana; verificando el etiquetado de vencimiento de los productos, en caso de ser envasados, aprovechando en lo posible pieles de las frutas, verduras, semillas y cualquier insumo que antes se haya considerado residuo, aprender a compostar en espacios pequeños, compartir o donar con quienes no tienen, lo que sabemos que podría sobrarnos (después de las fiestas).

Para una próxima entrega, revisaremos las cifras de desperdicio de alimentos de los restaurantes y la cadena de suministro; además de abordar las oportunidades de reducción de los impactos ambientales y económicos. Consuman con responsabilidad.



Especialista en desarrollo sostenible
@catadonacata

EL PODEROSO ARÁNDANO



VICTORIANO

El nacimiento de una Taberna

Una taberna limeña en La Victoria que rinde homenaje a la tradición criolla. Te presentamos a Victoriano junto a todas sus deidades. Visítalos en Parque Unión Panamericana 221, Balconcillo.



Unos la llaman con aire académico gastronomía, otros le dicen con cierta nota elegante arte culinario; y muchos, con la simpleza inocente de un niño, le dicen solamente cocina. La comida peruana es el resultado de una serie de influencias que siguen integrándose. Es un crisol de culturas que se cocina a fuego lento desde hace siglos. Podemos borrar páginas y largos ensayos sobre las diversas culturas que son parte de este plato infinito de sabores. Tenemos también las regiones: la costa con sus pescados brillosos y mariscos; la sierra, donde las entrañas de la tierra regalaron las miles de variedades de papas al mundo; y la selva, con sus dulces frutos y misterios.

Esa inmensidad de influencias se condensa, en parte, en lo que se conoce como comida criolla.

¡¡Victorinos!!

*"Salud, salud, salucito, cae otro pisquito para resbalar
la papa a la huancaína que allá en la cocina me acabo de tirar
ya iremos de madrugada en un colé pato, hasta la Parada,
a calmar la tranca asesina, con un criollazo caldo de gallina."*



PISCO SOUR	PINA COLADA
CHICHAS	APEROL SPRITZ
PISCO PUNCH	MARGARITA
CAPITAN	MANHATTAN
PERU LIBRE	MARTINI
AGUARDIENTE	ANISADO
SOL Y SOMBRILLA	NEGRO
PISCO COLLINS	CHICHA MORADA

UNOS	MARACUJA
TINTO DE VERANO	FROZEN
SANGRIA	REFRESCANTES
CHOPP CERVEZA	JUGOS DE FRUTA
TONICS	EMULSIONE
BAQUINI	CAFE



Desde hace unos cuatro meses, en el corazón del distrito limeño de La Victoria, una nueva taberna peruana se alza para revivir la esencia de la Lima de antaño. Victoriano – Taberna de La Victoria, ubicada en Balconcillo, no es solo un lugar para comer, es también un sitio para rescatar y mantener vivos los años mejores de la ‘Tres veces coronada villa’. No solo encontramos acá el cau cau y la patita con maní, el estofado de lengua o el hígado encebollado,

sino que también la taberna Victoriano nos ofrece el espacio físico, la sensación de atravesar un portal del tiempo, de sentirnos en la historia que hemos estado describiendo. Se ofrece una inmersión total en la cultura limeña de los años de la primera mitad del siglo XX y un poco más, desde la decoración hasta la gastronomía.

Marcelo Abusada, uno de los timoneles de esta taberna, comparte su pasión por esta aventura

junto a su socio y amigo de toda la vida, Domingo Cicirello. «Domingo y yo nos conocemos desde el colegio, compartimos una pasión por los autos clásicos y, ahora, por la creación de este restaurante. Queríamos crear un espacio que no solo ofreciera buena comida, sino que también cuente una historia. Cuando cruzas las puertas de Victoriano, es como si retrocedieras en el tiempo. Cada detalle, desde las fotos de la Lima antigua hasta los artefactos vintage, fue seleccionado cuidadosamente para evocar la nostalgia y el encanto de aquella época»



A su vez, Victoriano destaca por su sentir casero. Se trata de una carta criolla que incluye clásicos como el pan con chicharrón, seco de res, muchame de bonito, y arroz con pato. La taberna se posiciona como un destino imperdible para los amantes de la comida tradicional peruana y para aquellos con un gusto por lo dulce. Los postres criollos como los pi-

carones y la mazamorra morada son la opción perfecta para cerrar la experiencia.

No puede faltar con qué refrescar la garganta y de paso aclarar la voz para cantar un nostálgico vals. El bar, un elemento central de la taberna, ofrece una amplia variedad de bebidas, destacando, por supuesto, el pisco. «Como taberna limeña, el pisco es nuestro protagonista. Tenemos chilcanos de diferentes sabores, pisco sours y algunas recetas originales que solo encontrarás aquí. A su vez, queremos rescatar toda esa historia de las tabernas italianas clásicas de la Lima antigua», comenta Domingo Cicirello, el otro capitán de este barco criollo.

Como bien lo anotan sus creadores, este restaurante y taberna preserva ese aire del criollismo limeño, de comida casera, guitarra y cajón. También destaca en



sus elementos toda la identidad del tradicional de La Victoria. Si uno agudiza los sentidos y la memoria, casi se sienten los acordes de la vieja Valentina desde el Callejón del Buque, la claridad de la voz de Felipe Pinglo Alva, el 'Bardo Inmortal'. Tal es el ambiente que acaso los más memoriosos podrán ver en la bruma del tiempo a Bartola Sancho Dávila, la reina de la marinera de Malambo,

con su guitarra, cantando acompañada por los acordes acrónicos de los hermanos Ascues. Desde una esquina de la barra, frente a un humeante sancochado, truenan los dedos dando el compás el mítico pintor Víctor Humareda, hijo dilecto adoptado por La Victoria. Quizás no se equivocó cuando sentenció que 'Tacora es mejor que París'.





M A T R I A

C O C I N A D E P R O D U C T O

La pasión por la cocina e insumos peruanos y la innovación se unen en Matria para crear platos modernos y deliciosos. Descubre en este artículo por qué debe ser un lugar imperdible en la escena gastronómica limeña.

Escribe: María Elena Cárdenas

Visitamos Matria, el restaurante peruano moderno e innovador ubicado en el corazón de Miraflores, Lima. Su nombre quiere decir 'Madre Tierra' y refleja la pasión de su chef, Arlette Eulert Checa, por la cocina peruana y los ingredientes locales. Ingresar al restaurante significa entrar a un ambiente cálido, acogedor y casual donde una encantadora Arlette nos recibe y muestra el espacio mientras nos cuenta sobre la elección de la decoración, moderna y elegante con un toque rústico que refleja la conexión con la tierra y los ingredientes que nuestro país ofrece.

Arlette es egresada de la escuela de artes de la PUCP y de la escuela de artes culinarias de Le

Cordon Bleu, y ha trabajado en reconocidos restaurantes como Nobu Londres y D.O.M Sao Paulo. Es copropietaria del restaurante MATRIA y ha recibido varios reconocimientos, incluyendo el premio SUMMUM a la mejor chef mujer de Perú. También es conductora de varios programas de televisión y fundadora de la ONG NIÑAKILLA en Roma, que promueve la inclusión de mujeres migrantes en la cocina. En 2022, MATRIA ingresó a la lista de los recomendados de 50 BEST DISCOVERY. Arlette quiere seguir sumando conocimiento y se mantiene en constante capacitación. De hecho, hace unos días estuvo de viaje por Tarapoto donde llevó un taller de fermentos para luego aplicarlo en su cocina.



Arlette define una cocina de producto o fusión. Matria cuenta con cuatro cartas que entran con cada cambio de estación, además de la carta que está en los espejos que son los del día o los clásicos de siempre. Nosotros pudimos probar la carta de verano que se caracteriza por ser creativa y deliciosa, con platos que combinan sabores y texturas innovadoras y que incluye un menú degustación que en realidad es un recorrido de algunos platos de la carta, pues reciben a muchos turistas que no quieren porciones tan grandes o comensales que no quieren comer mucho de noche.

Los platos se dividen por clásicos, de estación y novedades. Sus descripciones mencionan las localidades de donde provienen los insumos. Aquí buscan que los productores sean conocidos y cada vez más personas puedan trabajar con sus productos. Además, es un restaurante sostenible en el que aprovechan todos los excedentes de los insumos para crear subproductos que puedan reutilizarse. También tienen una

carta de vinos que es corta y especial. En ella, Arlette les coloca algunos adjetivos para describirlos, así los clientes los sienten más familiares y les hace más fácil la elección. Por ejemplo, describe uno de ellos como 'alegre' porque cuando ella lo toma, siente que la hace feliz. Pero para los que desean llevar sus propias botellas de vino, tiene martes de corcho libre durante toda la temporada de verano.

Ahora, luego de haberles contado un poco sobre el restaurante en sí mismo, pasamos a la experiencia gastronómica que empezó con un Crudo de Conchas de abanico de la bahía de Paracas con chalaquita y crocante de loche seguido por las conchas Yuzu, esta vez grilladas con mantequilla de cítricos peruanos y yuzu. Difícil elegir cuál de las dos preparaciones es mi preferida. Mientras Arlette preparaba los siguientes platos, Gaby Guzman, la bartender de Matria nos preparaba TAMARINDO, un cocktail en base a Ron, piña, tamarindo, licor Bertolotto bitter, vermouth rosso y unas



gotas de limón. Fresco, ligero y refrescante, ideal para estos días cálidos. También un LIMO que incluye en su preparación Sinsonete, gin, mezcal ojo de tigre, lillet rose, syrup de mula y agua tónica. Una mezcla de sabores que combina un sutil dulzor, frescura con un toque picante que lo hace un cocktail diferente y audaz.

Llegó el momento de las entradas





calientes con las empanadas de yuca amarilla rellenas de queso de burgos, tilsit andino y feta nacional acompañadas de una salsa de rocoto fermentado que incluye un ingrediente secreto que ella nos invitó a adivinar. No tuvimos éxito en hacerlo, pero cuando nos comentó de qué se trataba, nos dejó boquiabiertos. La mezcla de texturas la trajeron las croquetas, con el contraste entre el exterior

crocante con una fritura limpia y la suavidad de la morcilla por dentro. Tocó el turno de las mollejas de corazón de Ternera angus a la parrilla con salsa de tucupí, un condimento tradicional de la Amazonía preparado a partir de pulpa de yuca, que llega desde la comunidad Bora Huitoto en San Martín. Todo esto sobre una deliciosa crema de pallares y hojas frescas. Debo confesar que no soy amante de los pallares, pero en esta preparación estaban exquisitos.

Para terminar con los fondos, probamos la pasta fresca de tinta de calamar con pulpa y jugo de vongoles. Podría describirlo como un sutil beso de mar. Una delicia en todo su esplendor. Hay un detalle que me gustaría resaltar. Esta experiencia transcurría mientras escuchábamos de fondo un playlist creado especialmente

por Arlette para acompañar a los comensales durante su estadía en el restaurante y que pueden conseguir en Spotify bajo el nombre de Matria. Se acercaba el final de la noche y cerramos con un postre, Arlette nos ofreció probar una versión peruana de la clásica tarta vasca de queso, pero reversionada con productos peruanos como la crema de cabra de Chillón horneada y quemada.

Matria se resume en una excelente opción para aquellos que buscan probar la cocina peruana moderna. Aparte de las magníficas creaciones de Arlette, debo resaltar su disposición para contarnos su historia y darnos sus secretos con absoluto desprendimiento y humildad. Se encuentra en Av. General Mendiburu 823, Miraflores. Allí estará Arlette siempre para atenderlos con una sonrisa sincera.



Más de 112 estilos de cerveza en el mundo ¿Cuántos conoces?

Por Silvia de Tomás

Hace 22 años, en Perú nadie tenía noción de lo que era la cerveza artesanal. Sin embargo, hoy podemos encontrar en el mercado marcas internacionales y locales que nos permiten descubrir nuevos sabores, aromas y colores. La cerveza es una de las bebidas alcohólicas más antiguas de la humanidad. Según el Institute of Brewing and Distilling de Londres, se fabrica desde hace unos 7000 años. No obstante, el lúpulo, uno de sus ingredientes esenciales, comenzó a usarse hace apenas 900 años, revolucionando el perfil sensorial de esta bebida, ya que antes se utilizaba un conjunto de hierbas conocido como Gruit. Un estilo de cerveza está profundamente ligado a la tradición del país donde se produce y a la calidad de sus materias primas. La cerveza comparte una similitud con el vino: el 'terroir' es esencial para comprender su perfil. Ingredientes como la malta, el lúpulo, la levadura y el agua poseen características únicas según su lugar de origen. Factores como el clima, la altitud y la calidad del suelo afectan directamente sus aromas y sabores, dando origen a los estilos cerveceros.

La diversidad de la cerveza es impresionante. Está disponible en una amplia gama de colores, aromas y niveles de alcohol. Entre los estilos mundialmente conocidos están Lager, IPA, Pale Ale, Red Ale, Porter y Stout. Muchos de estos estilos nacieron en países específicos, moldeados por los ingredientes disponibles y las preferencias locales. Por ejemplo, en climas cálidos, las cervezas ligeras y refrescantes son populares, mientras que en climas fríos se prefieren sabores robustos y cuerpo más denso. ¿Sabías que en Bélgica la cerveza es tan imprescindible como el vino en Francia? Es un elemento esencial de su gastronomía y tradiciones. Por otro lado, ¿te has preguntado por qué Alemania se mantiene fiel a su famosa Ley de Pureza? En República Checa, la cerveza destaca por su alta tomabilidad, mientras que en Inglaterra, las cervezas servidas en cask ofrecen una textura más cremosa. Cada estilo refleja no solo los ingredientes y procesos, sino también las historias y tradiciones que le dieron origen.

Cuando hablamos de malta, nos referimos a la semilla de cebada que, tras germinar, secarse y hornearse, se convier-

te en la base de la cerveza. Las maltas se clasifican en base, caramelo, horneadas y tostadas, dependiendo del tiempo y la temperatura del horneado. Este proceso produce sabores como galletas, caramelo, frutos secos, toffee, cacao y café. Solo con la malta, ya contamos con un universo sensorial impresionante. El lúpulo, esencial en la cerveza actual, ha evolucionado en su cultivo. Hoy existen más de 200 variedades con perfiles únicos: tropical, cítrico, resinoso o floral. Imagina disfrutar una IPA con notas de mango y piña en un día soleado o una Hazy Triple IPA con aromas de coco, maracuyá y uvas blancas. Los lúpulos con fragancias a pino y resinas son de mis favoritos. La levadura, este microorganismo que transforma el azúcar en alcohol y CO₂, también aporta estabilidad y complejidad de aromas. Algunas variedades de levadura generan perfiles frutales, especiados y neutros, mientras que otras resaltan el lúpulo o la malta, definiendo la personalidad de cada estilo.

A lo largo de mis 10 años de trayectoria en el mundo cervecero, he tenido la oportunidad de explorar y degustar los 112 estilos reconocidos por la Brewers Association. Mi participación como Jueza Nacional BJCP (Beer Judge Certification Program) en competencias internacionales como la World Beer Cup y el Great American Beer Festival me ha permitido profundizar en los matices únicos de cada estilo, descubriendo y apreciando la riqueza de esta bebida milenaria. Detrás de cada cerveza hay una historia, una tradición y un mundo de creatividad. Desde su elaboración, que puede tomar más de 30 días, hasta su degustación, que puede durar apenas 10 minutos (o menos, dependiendo de tu felicidad), cada cerveza es una experiencia diseñada para sorprender. La próxima vez que levantes una copa, reflexiona sobre su origen, los sabores únicos que la componen y el momento que te invita a disfrutar. ¡Salud!



Jueza de Cervezas Nacional
acreditada por BJCP
@silviadetomas

¡CAJAMARCA CELEBRA
y en Tabernero nos unimos a la tradición!



Pisco La Botija
Ed. Carnaval Cajamarca

GRUPO TABERNEIRO



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

ELEGANCIA A



A LA

PARRILLA

Lo mejor de las parrillas se encuentra en Kilo. Aprovechando la temporada, acaban de lanzar su carta de verano 2025, donde incluyen nuevas propuestas que le encantarán a más de uno. Además, presentan su Summer Pack para que disfrutes de tus cortes de carne preferidos en cualquier lugar.

Kilo es más que un restaurante de carnes. Es una experiencia gastronómica que combina tradición y creatividad en un ambiente acogedor y sofisticado. Con locales en Surco y Miraflores, se han consolidado como un destino predilecto para los amantes de la parrilla premium, siem-

pre ofreciendo innovación y calidad. Este verano, Kilo renueva su propuesta gastronómica con una selección especial de platos diseñados para deleitar el paladar en esta temporada. Combina frescura, elegancia y productos de calidad para quienes buscan disfrutar de momentos únicos en buena compañía.





Entre los platos destacados destaca el Festival de Langostas. Una celebración del sabor marino con preparaciones exclusivas que resaltan la frescura y delicadeza de este producto premium. También puedes optar por los Langostinos al Ajillo, un clásico reinventado con un toque fresco y balanceado. Perfecto para los días cálidos. Otra opción es la Carrillera con Fettuccini a la Crema que fusiona la suavidad de la carne con la textura cremosa de la pasta fresca, y la Entraña Salteada preparada con maestría. Esta pieza de carne premium destaca por su jugosidad y sabor ahumado. Un infaltable son las Conchitas a la Parmesana, un plato que evoca sofisticación con un toque clásico y delicioso, ideal para un inicio perfecto de cualquier comida.



Para esta temporada, han lanzado una carta especial de verano con descuentos exclusivos en algunos de sus nuevos platos, diseñados para que todos puedan disfrutar de la propuesta de Kilo. No cabe duda de que esta propuesta está diseñada para un público que aprecia las experiencias gastronómicas de calidad, que busca tanto platos tradicionales con un toque innovador como nuevas propuestas en un ambiente acogedor y moderno.

Del mismo modo, Kilo presenta su Summer Pack durante esta temporada de verano, una propuesta diseñada para quienes desean disfrutar del sabor y la calidad de sus preparaciones en la comodidad de su parrilla, ya sea en la playa, el campo o en cualquier reunión especial. Este

pack incluye las piezas de carne premium y acompañamientos más destacados, cuidadosamente seleccionados y empacados al vacío para garantizar su frescura y calidad. Solo tienes que realizar tu pedido en cualquiera de sus sedes y llevarás a casa todo listo para que tú y tus invitados vivan la experiencia Kilo donde quieran.

Invitamos a los amantes de la buena cocina a descubrir esta Carta de Verano 2025, disponible tanto en Surco como en Miraflores, y a disfrutar de la perfecta armonía entre sabor, frescura y creatividad que define a Kilo. Síguelos como @KiloRestaurante en Instagram y Facebook. Los esperamos para disfrutar juntos de un verano lleno de sabores únicos y momentos memorables.



DELICIAS DE VERANO

Estamos en pleno verano y estoy segura de que uno de los platos que más disfrutamos en esta estación son los ceviches. Les presento la propuesta veraniega de BISTRO 400.

Escribe: María Elena Cárdenas

Estuvimos de visita por BISTRO 400, el restaurante del Courtyard By Marriott donde nos recibe Fernando Rondón, Chef Gerente. Vinimos a probar la propuesta que han presentado para el verano: cinco estilos diferentes de ceviches. Se llama Bistró por ese estilo que proviene de Francia donde se utiliza mucho la cocina casera, pero más elaborada y con matices de autor. El concepto como marca es 'classic with a twist' que significa 'clásico pero con un toque'. Por esto, en su carta encontramos muchos platos tradicionales como lomo saltado y ceviches que son apreciados por el público local y los huéspedes del hotel, quienes son mayoritariamente extranjeros.

Fernando nos cuenta que estudió en Iberoamericana de Hotelería y Turismo. Además, tiene varias especializaciones y cursos en diferentes escuelas, sin embargo, su desarrollo profesional lo ha hecho en el Marriott, donde tiene quince años trabajando. Empezó en el JW en el 2009 haciendo todas las posiciones en cocina: ayudante, cocinero, hasta llegar a ser el supervisor. Desde el 2015, año en el que abrió Courtyard by Marriott, ingresó a BISTRO 400 donde estuvo a cargo de la apertura e implementación. El año pasado viajó a Costa Rica para liderar y participar en el Festival Peruano organizado por el AC Hotel Heredia Belén. Los asistentes disfrutaron de una selección de nuestros platos tradicionales. A







pesar de no contar con todos los insumos peruanos, buscaron lo más parecido y así conseguir casi la perfección en nuestra comida y transmitir su conocimiento y técnica a los cocineros del hotel.

Califica su comida entre casera, pero elevada. Le gusta que sea

criolla y que no se desvirtúe hacia el paladar del turista al que hay que respetar, no obstante, tiene otra forma de ver la comida. Por eso no quiere perder la esencia de nuestra comida tradicional. Para garantizar la calidad de sus productos, buscan que estos tengan sostenibilidad y certificaciones

para rastrear de dónde provienen. Trabajan de manera sostenible para sacar el máximo provecho de los insumos que utilizan en sus preparaciones. Cuando ya no se puede sacar más beneficio, hacen que lo aproveche un tercero. Por ejemplo, comida para cerdos, compost y desde hace un



año también incluyen donación al banco de alimentos que hacen empacado al vacío previamente y que luego son recaudados y donados a asilos, etc.

Luego de esta charla para conocer más a Fernando y el restaurante, empezó nuestra ruta por la comida del Bistró. Nos ofreció probar el 'Festival de ceviches', el especial del verano que ofrece nuestro plato bandera con diferentes versiones para elegir, pero sin perder su esencia: de rocoto, ají amarillo, apaltado, a la parrilla o frito. El primero fue el Ceviche de rocoto en base a leche de tigre y pasta de rocoto fresco. No probamos el de ají amarillo, pero Fernando nos cuenta que la preparación es similar a la del rocoto. Continuamos con el Ceviche frito (que es el que más ha pegado). Tiene una base de leche de tigre y encima el chicharrón de pescado con camote y cancha para acompañar.



Buena la experiencia de probar diferentes texturas y temperaturas en este plato.

Para terminar, el Ceviche a la parrilla que tiene una preparación más compleja que consiste en un tataki de pescado blanco, leche de tigre y aceite ahumado. Este fue nuestro favorito, tanto en la textura como en la preparación del pescado. La nota ahumada fue ideal para realzar el plato. El costo es de S/79.00 soles e incluye dos ceviches para elegir. La propuesta está de lunes a domingo desde la 1:00 pm hasta las 4:30 pm durante todo febrero y marzo.

Aparte de este festival de ceviches, el restaurante cuenta con otras propuestas como el Time For Kids, donde tienen diferentes actividades como pintar, jugar con arena e incluyen un menú especial para ellos. Mientras tanto, los padres pueden aprovechar unos Pisco Sour que tienen en carta para celebrar el Mes de nuestro cóctel bandera. Nosotros probamos el de frutos rojos y canela. Durante febrero los encuentran 2 x S/39.00 de lunes a domingo desde la 1:00 pm hasta las 8:30 pm. Por las mañanas tienen el Buffet desayuno a 2 x S/112.00 que incluye bebidas calientes, jugos, infusiones, panes, huevos, frutas, jamón, queso, etc.

Para el mes de marzo tienen preparado un Wine Time a fin de celebrar el Día de la Mujer. El costo es de S/65.00 que incluye una copa de vino de bienvenida. Ade-



más, opciones de bocadillos calientes como pizzas, siu mai, hot wings, pastas, tequeños, panes de la casa y postres como fuente de chocolate y pancakes. Va el viernes 07 y el sábado 08 de marzo de 5:30 pm a 8:30 pm. Habrá un cambio de carta. Vamos a ver con qué nos sorprenden esta nueva estación.





LIMAQ

T A B E R N A M O D E R N A

Gracias a la extraordinaria acogida de su propuesta gastronómica, Limaq Bar, del bartender peruano Joel Chirinos, amplía su horario y evoluciona a Limaq Taberna Moderna, ofreciendo almuerzos que destacan por el mismo cuidado y calidad que han hecho célebre su carta de cócteles de autor.

Detrás de Limaq está Joel Chirinos, ganador del premio Summum 2023 al Best Bartender y el único peruano en conquistar dos veces el prestigioso World Class (2014 y 2016). Ha trabajado en High Five, un bar habitual en la lista del 50 Best del mundo y el mejor bar de Japón según Asia's 50 Best Bars 2019. Con una trayectoria destacada, Joel ha consolidado a Limaq como un lugar que redefine la coctelería premium en el país. A partir de ahora, también ofrecerá almuerzos, manteniendo el mismo estándar de excelencia que caracteriza cada una de sus creaciones. Desde las 12:30 p. m.,

los comensales podrán disfrutar de la nueva carta de almuerzos de Limaq, diseñada como un homenaje a los sabores tradicionales de Lima, pero con un giro moderno y sofisticado.

Entre las opciones destacan los ceviches frescos que resaltan lo mejor de nuestro mar. También el Limaq Tartar compuesto por bonito del día, alioli de rocoto ahumado, palta, cushuro y crocante de tapioca. Un clásico que no pasa de moda por aquí al igual que los Langostinos al ajillo. Este es uno de los clásicos y de mis preferencias en la carta. En cuanto a los fondos, recomendamos la pizza hawachana con



masa madre crocante, salchicha huachana, piña en almíbar y arúgula. ¡Una mezcla sorprendente! Otros platos emblemáticos son el lomo saltado al estilo Limaq, arroz meloso de mariscos, chausa amazónico y sudado de vongole. Para cerrar la experiencia, el menú incluye un postre del día como la chirimoya nitro, una propuesta que combina chirimoya en dos texturas con manjar de olla. Extraordinario.



No cabe duda de que Limaq es una oda a Lima en cada plato. Este nuevo menú es una invitación a disfrutar de los sabores de siempre, pero con un toque de sofisticación que refleja la evolución y fusión constante de nuestra querida capital. Además, no solo conserva su famosa carta de cócteles de autor, sino que también ha incluido una selección curada de vinos premium que complementan perfectamente esta nueva experiencia gastronómica. Probar la coctelería de Joel Chirinos es imprescindible. Por ello me animé a dar un tour por las creaciones y reversiones que sostienen su variada carta.



Comenzamos con Perricholi. Este cóctel especiado se compone de Tequila Don Julio blanco, Mezcal alipus, licor de fresas, cordial de sandía, bittered sling. Ideal para los que gustan de nuevas sensaciones. Algo que me llama la atención de Limaq es la promoción que realizan hacia el pisco, nuestro destilado de bandera. Me dejé llevar por

Limapolitan, una reversión al Cosmopolitan que todos conocemos. Lleva Pisco Viñas de Oro quebranta, cordial de frambuesas y extracción de bolaina negra amazónica. También está Limaq Punch por si eres amante de los perfiles más dulces y cítricos. Se compone de Pisco Viñas de Oro Italia, reducción de piña, Pikcha, Fever tree mediterranean y aire de piña. Lo mejor de la lista es el Cominao, uno que quería probar hace tiempo. Visualmente atractivo y en el paladar no se queda atrás. Esta combinación de Pisco Viñas de Oro Acholado, cordial de maíz morado y especias junto al popcorn al nitrógeno líquido elevan totalmente la experiencia. Un dato que no debe pasar desapercibido son los mocktails. Hoy, la tendencia de las bebidas sin alcohol son igual de elaboradas. En Limaq le dieron en el clavo con ello para los que desean disfrutar sin culpas.

A partir de ahora, Limaq Taberna Moderna los espera desde las 12:30 p. m. para que disfruten de esta nueva etapa, donde seguirá creando experiencias inolvidables. Los almuerzos van de 12:30 p. m. a 5:00 p. m. (de martes a viernes) y el bar atiende de 12:30 p. m. a 11:00 p. m. (de martes a jueves). Los viernes y sábados se quedan hasta las 2:00 am. Puedes realizar tu reserva en Mesa 24/7 o al WhatsApp +51 940022868. Síguelos como @limaqbar. Fusionando tradición y modernidad en cada bocado y en cada sorbo.



El arte de comunicar y degustar el Pisco

Por Livio Pastorino Wagner*

Siempre es importante reiterar la relevancia de transmitir un mensaje uniforme cuando se habla sobre el pisco. Recordemos que el pisco no es un licor, sino un destilado. Según el Reglamento de la Denominación de Origen Pisco vigente, contamos con tres tipos de pisco: puros, mostos verdes y acholados. Además, se reconocen ocho uvas pisqueras y doce variedades distintas de piscos, las cuales se clasifican de la siguiente manera:

- **Piscos Puros:** Elaborados exclusivamente con una de las ocho uvas pisqueras. Estas se dividen en las menos aromáticas (Quebranta, Mollar, Negra Criolla y Uvina) y las más aromáticas (Italia, Torontel, Moscatel y Albi-lla).
- **Piscos Mostos Verdes:** Producidos a partir de mostos parcialmente fermentados que se subdividen en tres grupos: los de uvas menos aromáticas, los de uvas más aromáticas y los acholados (mezclas).
- **Piscos Acholados:** Producidos a partir de las mezclas de uvas, mostos frescos, mostos fermentados y piscos.

Por otro lado, el pisco solo puede elaborarse en cinco regiones del Perú, hasta una altitud de 2,000 metros sobre el nivel del mar. Estas regiones son Tacna en los valles de Sama, Locumba y Caplina; Moquegua, Arequipa, Ica y Lima con mención especial a la uva pisquera Uvina (pisco Uvina), cuya producción está limitada a los distritos de Lunahuaná, Pacarán y Zúñiga en la provincia de Cañete.

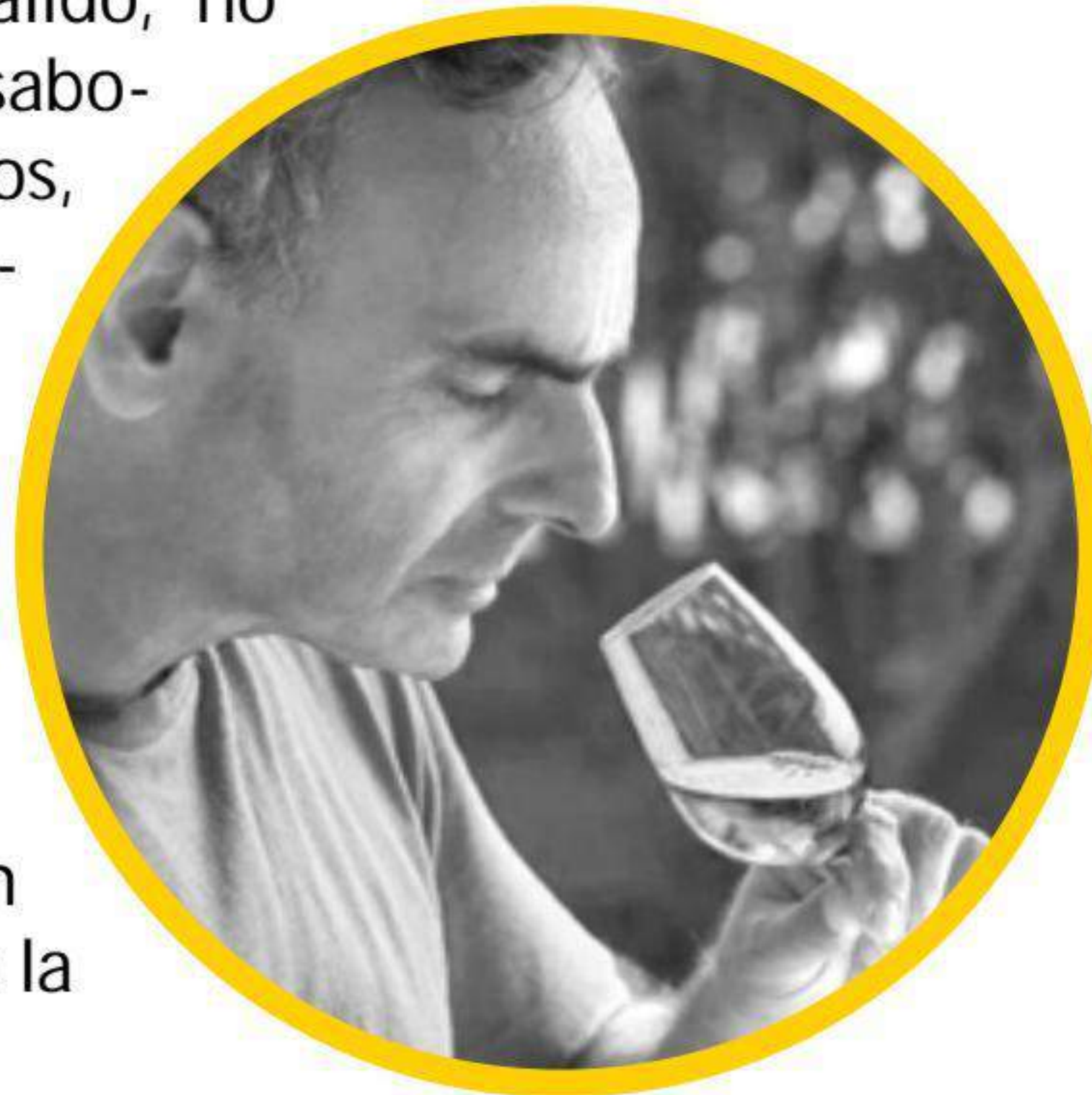
El pisco es una Denominación de Origen y, de acuerdo con el reglamento, debe tener una graduación alcohólica entre 38° y 48° vol. Antes de su envasado y comercialización, debe reposar al menos tres meses en recipientes de vidrio, acero inoxidable, u otro material que no altere sus características físicas, químicas y organolépticas. La palabra 'pisco' pertenece al Estado Peruano y solo puede figurar

en la etiqueta si el productor cuenta con la autorización de la Dirección de Signos Distintivos del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI).

¿Cómo apreciar y degustar un pisco?

El pisco debe ser incoloro, límpido y brillante. Por reglamento, está prohibido añejarlo (almacenarlo en barricas de madera) y no debe contener partículas en suspensión. Además, se destila por lotes 'a grado', lo que significa que su graduación alcohólica no se ajusta con agua ni otros agregados. En la primera olfacción, el alcohol no debe ser agresivo, sino ligero y amable. Resaltan los aromas característicos de la uva, propios de cada variedad. Aromas primarios: Característicos de la cepa, determinados por la zona de cultivo y la variedad. Aromas secundarios: Producidos durante la fermentación alcohólica, especialmente en la fase inicial. Aromas terciarios: Se desarrollan durante el reposo del pisco, gracias a la evolución de sus componentes volátiles.

El alcohol es la primera sensación que impacta en el gusto. Debe ser equilibrado y armonizar con los aromas. El pisco debe sentirse cálido, no quemante, y aportar sabores que, en algunos casos, pueden ser dulces, resaltando las notas frutales identificadas en la nariz. Estas características deben persistir en el paladar durante varios segundos. Disfrute del pisco con responsabilidad. ¡Hasta la próxima!



Sommelier, Especialista y Catador de Pisco
Registro: CRDO-PISCO 2020 RCO-034-2011
www.liviopastorino.com
@elmagozurdo



¡DONDE EL ARTE
DEL CAFÉ Y LA
MIXOLOGÍA COBRAN
VIDA!

FORMANDO BARTENDERS Y
BARISTAS DE ALTO RENDIMIENTO



RON
MEDELLÍN®



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



DA ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO ASESORAMIENTO

GRUPO DE PASDEL GRUPO DE PASDEL GRUPO DE PASDEL GRUPO DE PASDEL

de pasdel Grupo de pasdel Grupo de pasdel Grupo de pasdel Grupo

o, no obligatorio, no obligatorio, no obligatorio, no obligatorio,

gatorio, tiempo gatorio, tiempo gatorio, tiempo gatorio, tiempo